หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขาการทำขนมไทย
(Thai Desserts)
รหัสหลักสูตร 1320017330401
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกได้มีความรู้ในการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกเข้าใจหลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย
1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกจำแนกประเภทของขนมไทยได้
1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกสามารถทำขนมไทยประเภทนึ่ง ทอด อบ กวน และขนมอื่น ๆ ได้
1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกนำความรู้ และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

2. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกอบรมโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 ปทุมธานี ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 18 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์
3.2 ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
3.2 เป็นผู้สนใจในการทำขนมไทย
3.3 มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ

4. การจบฝึก

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาการทำขนมไทย
ชื่อย่อ : วพร. การทำขนมไทย
ผู้รับการฝึกมีระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง และผ่านการประเมินผล จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การทำขนมไทย

5. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1323330601	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย	1	-
1323330602	หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย	1	-
1323330603	การทำขนมไทย เช่น ประเภทนึ่ง ประเภททอด ประเภทกวน ประเภทอบ ประเภทไข่ และขนมอื่นๆ	-	16
		2	16
		18	

6. เนื้อหาวิชา

1332330401 **ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมไทย** (1:0)

ศึกษาเกี่ยวกับชนิด ขนาดของเครื่องมือ และอุปกรณ์การทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้ออุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบ และเครื่องปรุงประเภทต่าง ๆ เช่น แป้งข้าวจ้าว แป้งข้าวเหนียว แป้งถั่วเขียว แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม แป้งข้าวโพด แป้งสาลี น้ำตาล ไข่ กะทิ เกลือ สีและกลิ่นที่ได้จากธรรมชาติ และสังเคราะห์สารที่ทำให้ขนมขึ้นฟู และอื่น รวมทั้งการเก็บรักษา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ในการตวง การใช้มาตราส่วนในการชั่ง ตวง ตลอดจนวิธีการทำความสะอาดและเก็บรักษา

1332330402 **หลักการและเทคนิคในการทำขนมไทย** (1 : 0)

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล คุณสมบัติของผู้ทำขนมไทย

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะในการทำขนมไทยประเภทนึ่ง ประเภททอด ประเภทกวน ประเภทอบ ประเภทไข่ และขนมอื่นๆ

1332330403 **การทำขนมไทย** (0:16)

เช่น ประเภทนึ่ง ประเภททอด ประเภทกวน ประเภทอบ ประเภทไข่ และขนมอื่นๆ

การทำขนมไทยประเภทนึ่ง

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก ขนมตาล ขนมมันสำปะหลัง ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ขนมข้าวเหนียวตัด ขนมข้าวเหนียวหน้าไม่แมงดา ข้าวต้มมัด ขนมเรไร ขนมชั้น ขนมถ้วยตะไล ขนมขี้หนู ขนมสาลี่อ่อน ขนมปุยฝ้าย ขนมน้ำดอกไม้ ขนมถ้วยฟู และขนมสอดไส้

การทำขนมไทยประเภททอด

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภททอด เช่น ขนมดอกจอก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ กล้วยทอด ข้าวเม่าทอด ขนมกง ขนมฝักบัว ขนมครองแครง กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ ฟักทองฉาบ ขนมไข่หงส์ ขนมไข่นกกระทา ขนมมันรังนก ขนมเผือกรังนก และขนมถั่วทอด (ถั่วแผ่น)

การทำขนมไทยประเภทอบ

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทอบ เช่น ขนมไข่ ขนมกลีบลำดวน ขนมโสมนัส ขนมหน้านวล ขนมบ้าบิ่น ขนมหม้อแกง ขนมผิง และขนมสาลี่กรอบ

การทำขนมไทยประเภทกวน

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทกวน เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกก่อน ขนมตะโก้ ขนมช่าเหริ่ม ขนมลืมกลืน ขนมด้วง ขนมเล็บมือนาง ขนมลอดช่องไทย ขนมข้าวตู ขนมสัมปันนี ขนมหยกมณี ขนมกาละแม ขนมกระยาสารท ขนมข้าวเหนียวแดง ขนมข้าวเหนียวแก้ว และขนมวุ้นประเภทต่าง ๆ

การทำขนมไทยประเภทไข่ และขนมอื่น ๆ

ปฏิบัติการทำขนมไทยประเภทไข่ เช่น ขนมฝอยทอง ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมเม็ดขนุน ขนมสังขยา ขนมหม้อแกง ขนมไข่ และขนมไข่แมงดา

ปฏิบัติการทำขนมไทยอื่น ๆ เช่น ขนมครองแครงกะทิ ขนมครองแครงแก้ว ขนมปลากริสไข่เต่า ขนมแกงบวชต่าง ๆ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมโค ขนมเหนียว ขนมเล็บมือนาง ขนมทับทิมกรอบ ขนมถั่วแปบ ขนมมันต้มน้ำตาล ขนมถั่วเขียวต้มน้ำตาล ขนมสาคูเปียก ขนมทองม้วน และขนมสาคูถั่วดำ

7. **ผู้เห็นชอบหลักสูตร**

(นายจักรวาล ทิพยมาลัย)
หัวหน้ากลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

8. **ผู้เห็นชอบหลักสูตร**

(นางสมพร ศรีธูป)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 14 ปทุมธานี